

LA CARTE DÉJEUNER

LUNCH MENU

ENTRÉES — STARTERS

ŒUF PARFAIT, LARD FUMÉ, SAUCE AU VIN, OIGNONS GRELOTS & CROÛTONS DORÉS 11 €
Slow-cooked egg, smoked bacon, wine sauce, pearl onions & golden croutons

MOULES GRATINÉES À LA GRENOBLOISE, BEURRE NOISETTE, CÂPRES, PARMESAN & SUPRÊMES DE CITRON 13 €
Gratinated mussels grenobloise-style, brown butter, capers, parmesan & lemon segments

VELOUTÉ DE POTIRON, CRÈME DE SÉSAME AU YAOURT GREC & CITRON, PERSILLADE, CROÛTONS 10 €
Pumpkin velouté, tahini & Greek yoghurt cream with lemon, persillade, croutons

PLATS — MAINS

CHOU FARCI AU COCHON, SAUCE AURORE, JUS DE VIANDE RÉDUIT, HUILE VERTE 24 €
Pork-stuffed cabbage, aurore sauce, reduced meat jus, green herb oil

CABILLAUD CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, RISOTTO AU BEURRE BLANC & FUMET DE POISSON, CITRON CONFIT, CROÛTONS, CIBOULETTE 24 €
Olive oil-confit cod, fish stock & beurre blanc risotto, preserved lemon, croutons, chives

RÖSTI DE CAROTTE, CRÈME AIL, GINGEMBRE & CITRON, CRUMBLE DE CACAHUÈTES, SALADE D'HERBES FRAÎCHES 21 €
Carrot rösti, garlic, ginger & lemon cream, peanut crumble, fresh herb salad

DESSERTS — DESSERTS

ANANAS RÔTI AU RHUM, LEMON CURD, CRUMBLE & ZESTES DE CITRON VERT 10 €
Rum-roasted pineapple, lemon curd, crumble & lime zest

RIZ AU LAIT VANILLE & FÈVE TONKA, COULIS DE CHOCOLAT, AMANDES CARAMÉLISÉES 9 €
Vanilla & tonka bean rice pudding, chocolate sauce, caramelised almonds